

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 19 Bydgoszcz, 7. Mai Bromberg 1939

Frühlingspilze und Pilzvergiftungen.

Sobald der erste warme Regen fällt, beginnt kurz darauf die „erste Pilzsaison" des Jahres: die Frühjahrslorchel erscheint auf den Märkten! Und nicht nur die Lorchel — auch Morcheln und eine ganze Reihe anderer „Frühjahrspilze" eröffnen den Pilzreigen des Jahres, die Lorchel aber ist zugleich der beliebteste und — der gefährlichste Pilz, weil er zu schweren, ja tödlichen Vergiftungen führen kann. Vielfach werden die beliebten Lorcheln kurzweg als „Morcheln" bezeichnet. Dies ist jedoch falsch und durchaus irreführend: Morcheln nämlich, Spitz- und Rundmorcheln und noch eine ganze Reihe anderer Formen, sind seltener und ihr Genuß durchaus ungefährlich. Ganz im Gegenteil die Lorchel. Erkennt man die Morchel an ihrer facettenartigen Oberfläche, so zeigt die Lorchel ein unregelmäßiges, gekröseartiges Aussehen, das etwa an ein Gehirn oder Gedärme erinnert. Lorcheln werden im Frühling in den Wäldern oft zentnerweise geerntet und kommen in großen Mengen auf die Märkte.

Viele Hausfrauen wollen trotz der wiederholten Warnungen von einer Gefährlichkeit der Lorcheln nichts wissen. Lorcheln müssen abgekocht und das erste Kochwasser fortgegossen werden. Die Gefährlichkeit des beliebten Frühjahrspilzes liegt darin, daß jeder Mensch verschieden auf das darin enthaltene Gift reagiert. Ein sehr bezeichnender Fall hat sich im Vorjahre in Polen ereignet. Eine vierköpfige Familie aß ein Lorchelgericht von drei Pfund. Davon aß der Mann drei Teller voll und blieb ganz gesund, die Frau einen Teller voll und erkrankte so schwer, daß sie nur mit schwacher Not mit dem Leben davonkam. Von den beiden Kindern hatte ein Fünfjähriges sage und schreibe nur einen Eßlöffel voll gegessen — es starb unter schweren Vergiftungserscheinungen! Und das jüngste, zweijährige Kind hatte einen ganzen Teller voll gegessen, ohne die geringsten Folgen zu spüren. Man sieht daran am besten, daß manche Menschen gegen das Lorchelgif. immun sind, andere dagegen sofort Verg'ftungen davontragen können..

Man könnte nun deswegen durchaus nicht sagen, daß Lorcheln ungenießbar wären — es ist eben nur notwendig, sie genau nach Vorschrift zu behandeln. Dazu gehört zunächst (wie überhaupt bei allen Pilzen), daß nur einwandfreie, frische Pilze verwendet und niemals Reste bis zum nächsten Tage aufgehoben werden, was gerade bei der beginnenden Frühlingswärme verhängnisvoll werden kann. Dann aber muß, wie schon erwähnt, jedes Lorchelgericht abgekocht werden, und zwar fünf Minuten lang. Dieses erste Kochwasser wird fortgegossen, darf also niemals zu Suppen, Soßen usw. verwendet werden, wie dies Hausfrauen sonst gern tun. Die Lorcheln werden dann nochmals mit frischem Wasser angesetzt und weichgekocht — auf diese Weise sind sie völlig ungefährlich und können keinerlei Schäden hervorrufen.

Oft wird die Frage aufgeworfen, wie es nun mit getrockneten Lorcheln sei, die ja vielfach zum Verkauf kommen, die man auch in pilzreichen Jahren selbst für den eigenen Bedarf trocknet. Getrocknete Lorcheln sind, wie wissenschaftlich einwandfrei festgestellt wurde, nachdem sie acht Wochen getrocknet sind, vollkommen giftfrei und brauchen dann bei der Verwendung auch nicht mehr abgekocht zu werden. Ebenso gefahrlos sind Lorcheln, die wir in Konserve kaufen. Wenn sich Lorcheln im gemischten Gemüse, dem beliebten „Leipziger Allerlei" finden, so sind diese stets aus getrockneten Pilzen beigegeben. Das ergibt sich schon aus der einfachen Tatsache, daß es zu der Zeit, wo die jungen Gemüse, nämlich junge Schoten, Mohrrüben und Spargel zum „Leipziger Allerlei" eingekocht werden, keine frischen Lorcheln mehr gibt — also können nur getrocknete dazu verwendet werden. Genau so aber brauchen wir, fall wir eine Büchse Lorcheln, die als frische Pilze eingekocht wurden, verwenden, nicht in Sorge zu sein: denn wenn in Konservenfabriken frische Lorcheln verarbeitet werden, so werden selbstverständlich die Vorschriften des Abkochens peinlich genau befolgt. Es ist noch niemals eine Lorchelvergiftung durch Konserven vorgekommen.

Die Pilzzeit naht, und wir wollen sie ausnutzen. Die vor einiger Zeit geschaffene „Reichsarbeitsgemeinschaft Ernährung aus dem Walde" macht es sich zur besonderen Aufgabe, die Erträgnisse der deutschen Wälder, Beeren und Pilze, in vollem Umfange der deutschen Ernährung zugänglich zu machen. Mit dem Beginn der Pilzzeit schweifen Tausende von Menschen durch den Wald und suchen Pilze.

Grundsätzlich darf man sich aber dabei nur an Arten halten, die einem zuverlässig bekannt sind. In Zweifelsfällen ist es unbedingt richtig, auf einen Pilz lieber zu verzichten als sich einer Vergiftung auszusetzen.

Anna Maria Lornberg.

Landwirtschaftliches.

Kampf dem Erbsenkäfer.

An den reifen Samen der Hülsenfrüchte, besonders an den Erbsen, zeigt sich der Befall durch Samenkäfer an einem kreisrunden Loch von 2—2,5 Millimeter Durchmesser, das manchmal noch mit einem von der Samenschale gebildeten „Deckelchen" verschlossen ist. Unter diesem befindet sich eine Puppe oder ein Rüsselkäfer in der Höhlung.

Die braunen, kurzrüsseligen Käfer, deren verschiedene Arten an verschiedenen Hülsenfrüchten auftreten, legen ihre Eier einzeln in die Blüten oder Hülsen der Pflanzen. Die



Larven fressen sich vollends in die Hülsen ein und machen innerhalb eines Samens ihre Entwicklung durch. Sie werden mit den Samen geerntet und gelangen im nächsten Frühjahr entweder mit der Saat oder durch Flug von den Samenböden wieder auf die Felder.

Zur Bekämpfung empfiehlt es sich, die trockenreifen Samen einige Stunden lang einer trockenen Erwärmung auf 50—60 Grad Celsius auszusetzen, wobei die Käfer absterben, während die Samen, die eine Wärme von 70 Grad Celsius vertragen, ihre Keimfähigkeit behalten. Auch eine Behandlung der Körner mit Schwefelkohlenstoff in einem geschlossenen Gefäß (50 ccm auf 1 hl, 10 Minuten lang) tötet die Käfer; die Samen sind nachher an der Luft auszubreiten.

Das einfachste Mittel, käferfreies Saatgut zu erhalten, besteht aber darin, daß man die Erbsen oder Bohnen nach dem Drusch bis Anfang Februar kalt aufbewahrt, sie dann in einem heizbaren Rume nicht höher als 30 Zentimeter aufschüttet und mehrere Tage lang einer Temperatur von etwa 20 Grad Celsius aussetzt. Die Käfer verlassen dann ihre Puppenwiegen und können durch Aussieben (Maschenweite größer als die Käfer und kleiner als die Samen) von dem Samen leicht getrennt werden. Man siebt am besten über einem mit Wasser gefüllten Gefäß, auf dem eine dünne Schicht Petroleum schwimmt. Dadurch werden die Käfer mühelos abgetötet. Gartenbauinspektor Ka.

Fütterung im Mai — Weidefragen.

Eine Dauerweide darf weder überlastet, noch überständig werden. Betrachtet man sie bezüglich des Massenertrages, so ist sie dem Feldfutterbau unterlegen. Dafür soll sie auch als Sommerfrische und Arbeitsersparnis dienen. Gewöhnlich wird man die Weide mit verschiedenen Tierarten beschicken. Den Anfang machen, sobald die Weidennarbe gut entwickelt ist, die Kühe. Für eine Kuh sollen etwa 25 Quadratmeter Weidefläche täglich ausreichen. Reicht das Wachstum noch nicht aus, so füttere man die Tiere zusätzlich mit Heu, Rüben und Futterstroh; damit wird zugleich die Verschwendung des hochwertigen Futtereiweißes der Junggräser vermieden.

Man darf aber auch nicht ängstlich werden, wenn die anderen Koppeln schnell heranwachsen und überständig zu werden drohen. Dann hilft aber die Sense das überschüssige Grünfutter durch Einsäuerung retten, notfalls auch durch Trocknung auf Gerüsten. Nach jedem Weideabtrieb muß gedüngt werden. Die Normalgaben lassen sich je Hektar auf etwa 2,5 bis 5 Doppelzentner Stickstoffdünger (20 Prozent) neben 2 bis 3 Doppelzentner (40 Prozent Kalisalz) und 4 Doppelzentner Phosphat (18 Prozent) beziffern.

Den Kühen folgen auf der Weide Pferde, Jungvieh und Schafe. Diese drei lassen sich als einheitliche Gruppe betrachten, da sie die Narbe tiefer angreifen und auch die von den Rindern verschmähten Pflanzen annehmen. Dabei wird man natürlich die Schafe zuletzt ansetzen, wenn sie nicht überhaupt auf die Wegränder, Hutungen oder abgeräumten Grünfutterschläge verwiesen werden. Sie machen sich aber auch um die Unkrautvernichtung verdient. Das kann bei stark verunkrauteten Wiesen, die man nicht gern umbrechen möchte, wichtig werden. Die zeitige Entwicklung des Löwenzahns z. B. ist auf sonst guten Wiesen ohne zeitweilige Weidenutzung schwer zu hemmen. Eine oberflächliche Beweidung drängt die früh blühenden Frühjahrsunkräuter der Wiese zurück und kann die Samenentwicklung vor Beginn der Heumahd verhindern.

Was die Schweine endlich anlangt, so wird man sie auf der Gemeinschaftsweide nicht allzu gern sehen. Mastschweine bleiben überhaupt im Stall oder Auslauf. Den Zuchtschweinen wird man aber den wohltätigen Einfluß der Freilandaufzucht zugute kommen lassen. Dazu eignen sich besonders Obstgärten, deren Bäume natürlich Schutzumwallungen bekommen müssen.

Dann ist für die sachgemäße Bewirtschaftung jeder Weide aber noch folgendes zu beobachten: als natürliche Feldpolizei gehören Hühner, besonders die Junghennen, dorthin. Am besten ist es, wenn man sie im tragbaren Kleinstall oder im Hühnerwagen auf die Weide bringt und sie dort in den Dienst der Schädlingsbekämpfung stellt.

Dr. E. Feige.

Obst- und Gartenbau.

Pflanzenschutz im Blütenmonat.

Im Mai erwacht das Heer der „Schädlinge", so daß es gilt, das Wichtigste herauszuheben:

Wo die Lupine unter der Mergelkrankheit leidet, da helfen mehrere Bespritzungen mit 0,5 bis einprozentiger Eisenvitriol-Lösung. — Im letzten Jahre klagten viele Siedler über Krähenfraß bei der Maisbestellung. Beizen der Körner mit Mennige oder Teer verhindert solche Schäden sicher.

Kleeseide im Rotklee. Man sichelt die befallenen Stellen ab und tränkt sie mit 10—15prozentiger Eisenvitriol-Lösung oder überstreut sie mit Kalkstickstoff. Wo der Samenertrag durch verschiedene Larven und Maden leidet, so daß die Köpfchen vorzeitig welken, nehme man nur den zweiten Schnitt zur Samengewinnung.

Hederich und Ackersenf. Die Sommersaaten leiden oft weithin sichtbar darunter. Man egge, solange es geht oder streue mit einer Mischung von Staubkainit und Kalkstickstoff (5 : 1).

Die Dörrfleckenkrankheit des Hafers verhindert man durch 100—150 Kilo Mangansulfat je Hektar.

Zur Vorbeuge des Wurzelbrandes der Rüben dient fleißiges Hacken. — Die verschiedenen Käferlarven werden am natürlichsten durch Hühner abgelesen. Gegen die Blattwanze haben sich Fangstreifen sehr bewährt.

Gärtnerischer Pflanzenschutz.

In den Weinbergen fliegen schon zu Beginn des Monats die Traubenwickler. Man spritzt dagegen mit Nikotinseifenbrühe oder mit einem Arsengrün, das am besten einer Kupferkalkbrühe zugesetzt wird. Mit letzterem

Mittel beugt man bekanntlich dem gefürchteten falschen Meltau vor.

Ähnlich kämpft man im Obstbau gegen tierische und pilzliche Schädlinge, wobei leider erst mehrere Spritzungen du Erfolg garantieren.

Gegen die Afteraugen der Stachelbeer-Blattwespe, auch gegen die lästigen Erdflöhe, stäubt man mit Thomasmehl, gemahlenem Schwefel oder einfach mit Kalkstaub. Auch die schmutzig-grünen Larven der lebhaft gefärbten Spargelkäfer bepudert man mit ungelöschtem Kalk, indes gegen die böse Spargelfliege nur das Wegfangen im Morgentau hilft.

Die gefräßigen Drahtwürmer kann man mit Salatpflänzchen ködern oder in geschnittenen Kartoffeln fangen.

Schon beim Graben mußte man natürlich jeden gelben Drahtwurm, jede graue Erdraupe, jeden weißlichen Engerling für die Hühner oder Enten sammeln.

Das „Allheilmittel" Kupferkalkbrühe beugt weiter auch dem Rosenrost und der Kiefernschütte vor ... Zum Schluß noch eins: Alle Pflanzen werden mit ihren Schädigern leichter fertig, wenn sie ausreichend und richtig gedüngt wurden. Jede Düngergabe ernährt also, schützt aber auch gegen manchen tierischen und pilzlichen Schädling!

Dipl.-Landw. Lie.

Aubrietien, frühblühende Polsterstauden.

Unsere Stein- und Felsengärten, Steintreppen und Terrassenbeete sind ohne die Blütenpolster der Aubrietien kaum denkbar. Die neueren Sorten bedeuten unbedingt einen Fortschritt gegenüber den älteren Sorten. Aubrietia hypr. Dr. Mules mit großen dunkelviolett leuchtenden Blüten, die je nach der Beleuchtung bis zum tiefsten Rot und Blau hinüberwechseln, ist wohl die dunkelste aller Aubrietien. Aubrietia tauricola bringt hellere blaue Blütenkugeln. Vorzügliches Wachstum und völlige Winterhärte zeichnet Aubrietia hybr. Moerheimi aus, deren rosa Blütenfarbe einen ganzen Frühlingsgarten beherrschen kann. Weithin leuchten die Blütenpolster der roten Aubrietia hybr. Leichtlini Crimson, die eine ganz ungewohnte Farbe in das übliche Grau der Aprilgärten zaubern.

Die Aubrietien lieben nahrhaften, lo ren Sandboden, der mit verrottetem Dünger leicht durchsetzt ist, und recht sonnige Lage. Der Samen wird am besten gleich nach der Reife im Juni ausgesät. Die jungen Pflänzchen werden pikiert, verpflanzt und bei günstigem Spätherbstwetter an Ort und Stelle ins Freie gepflanzt, wo sie dann zweckmäßig mit Fichtenreisig überdeckt werden. In rauher Lage ist es immerhin empfehlenswert, die jungen Pflänzchen in einem kalten Mistbeetkasten zu überwintern und erst Anfang März ins Freie zu pflanzen.

Stecklinge macht man Ende Juni, wenn die Pflanzen sich von Blüte und Frucht erholt haben. Die Stecklinge werden am einfachsten in einen Kasten mit einer Mischung von scharfem Sand und Torfmull gesteckt, sorgfältig schattiert und gespritzt. Die Callusbildung geschieht nur langsam und darf nach Möglichkeit nicht gestört werden. Die angewachsenen Pflänzchen werden am besten in einem kalten Mistbeetkasten überwintert. Eine Stockteilung der älteren Pflanzen ist nur bei kleinem Bedarf von Vorteil und hat sehr sorgfältig zu geschehen.

L. Sch.

Das beliebte Spargelstechen.

Spätestens Anfang Mai beginnt wieder das bis Johanni (also bis zum 24. Juni) dauernde Spargelstechen. Die Beete waren ja schon im Herbst mit Stallmist gedüngt und umgegraben worden. Sie erhielten im Frühjahr die endgültige Form, die entweder gewölbt abgerundet oder aber kastenförmig ist. Bei diesen Formen der Spargeldämme wurde darauf geachtet, daß weder Unkrautwurzeln noch Steine im Lande verbleiben und die Oberfläche ganz sorgfältig abgerecht ist. Es darf dann keine Unebenheit mehr auf dem Damme zu sehen sein. Dieses erleichtert das Spargelstechen sehr. Auf jedem sorgfältig geebneten Spargeldamm sieht man nämlich schon die Bodensprünge, wenn eine Spargelpfeife durchstoßen will, und kann diese dann rechtzeitig herausstechen.

Beim Stechen werden die Pfeifen ganz vorsichtig über der Wurzelkrone abgestochen, denn diese darf beim Spargelstechen nicht verletzt werden. Die entstehenden Löcher werden wieder sorgfältig zugefüllt und eingeebnet. Übersieht man beim Stechen eine durchstoßende Spargelpfeife, dann dauert es gar nicht lange und sie bekommt an der Sonne einen blauen Kopf und ist für den Genuß minderwertig geworden.

Solange das Spargelstechen dauert, müssen stets sämtliche Pfeifen herausgestochen werden, und es wäre verkehrt, wollte man etwa die schwachen Pfeifen stehen lassen und nur die stärkeren herausstechen, da hierdurch der Spargel zu sehr geschwächt würde. Auch käme die Spargelfliege hinein. Besser ist es, schon früher mit dem Stechen aufzuhören. Will man gestochenen Spargel über Nacht aufheben, so werden die Pfeifen in nasse Erde eingeschlagen, nicht aber, wie es noch öfter geschieht, über Nacht in Wasser gelegt, da die Pfeifen dann ausgelaugt werden und ihr Geschmack leidet.

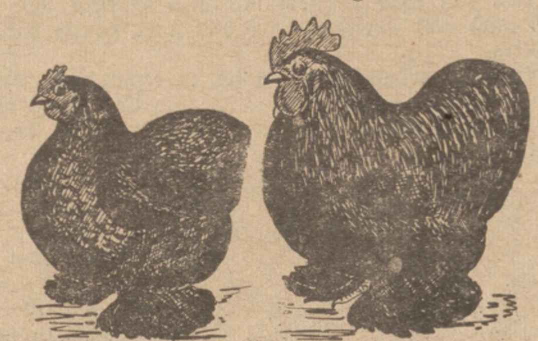
Gartenbaumeister Karl Erwig.

Geflügelzucht.

Schwarze Cochinzwerge: die Federbälle unter den Zwerghühnern.

Wenn es auch an sich richtig ist, daß die Zucht der Zwerghühner unter Umständen ganz beachtliche wirtschaftliche Erträge bringt, so daß man einige Zwerghuhnrassen sogar zu den Nutzhühnern rechnen kann (z. B. die Deutschen Zwerge), so trifft diese hohe Einschätzung doch nicht für alle Rassen zu. Aber auch bei denen, die nur geringeren Nutzen bringen, ist es doch so, daß sie, von ihren ideellen Werten abgesehen, immerhin durch ihre Eier und ihr Fleisch das für das Futter verauslagte Geld aufwiegen.

Das ist auch bei den schwarzen Zwergcochins der Fall, von denen wir heute ein edles Paar in Wort und Bild vorführen. Der Besitzer und seine Familie haben ihre Freude an den formvollendeten Tieren mit ihrem sattglänzenden Gefieder, die von einer Zutraulichkeit sonder-



gleichen sind und daher mit dem kleinsten Raum fürlieb nehmen (sei es nun Stall oder Auslauf), wenn sie nur sauber gepflegt werden und ihnen vor allem auch ein Staubbad zum Paddeln, z. B. in einer großen, flachen Kiste, hergerichtet wird.

Alle Zwerg-Cochins sind in ihrer Form und in ihrem Wesen das getreue Ebenbild der großen Cochins, also gewissermaßen die „Westentaschenausgabe" davon. Die Hähne werden nur 30—35 Zentimeter hoch, die Hennen ungefähr 25 Zentimeter. Sie wiegen etwa 1 bzw. 3/4 Kilogramm. Mit Fug und Recht kann man sie bei ihrem überaus üppigen, lockeren Gefieder als „Federbälle" bezeichnen; Tiere mit geringer Befiederung und dazu harter, fester Feder sind für den Rassezüchter wertlos. Was auf der Abbildung klar zu erkennen ist, braucht ja nicht noch besonders hervorgehoben zu werden. Aber auf folgende Punkte sei kurz hingewiesen: das rote Gesicht hat über den Augen viele feine Federchen. Die feingewebten Ohrlappen sind ebenfalls rot, nicht weißlich oder gar rein weiß. Die Befiederung der Mittelzehen muß besonders kräftig sein.

Unter den fünf anerkannten Farbenschlägen der Zwerg-Cochins gehören die schwarzen mit zu denen, die am meisten gezüchtet werden. Sie müssen recht dunkles Untergefieder haben. Bei diesem Farbenschlag ist der Schnabel gelb oder auch hornfarbig. Vielfach sehen die Läufe nicht gelb aus,

sondern, vornehmlich bei den Hennen, grünlich, aber die Fußsohlen müssen bei beiden Geschlechtern stets gelb sein.

Die Zahl der gar nicht so kleinen Eier, welche diese Zwerge legen, schwankt zwischen 30 und 55 Stück. Sichere, meist frühzeitige Brüterinnen sind die schwarzen Zwerg-Cochinhennen, und um ihre Küchlein kümmern sie sich mit hingebender Liebe und nie versagender Sorgfalt, so daß deren Wachstum erfreulich schnell vor sich geht. **H.**

Trennt Kücken vom Zuchtgeflügel!

Solange die Kücken noch klein und niedlich sind, bemüht sich jeder aus der Familie um sie. Diese Liebe läßt aber meist nach, wenn die Küchlein größer werden. Dann bleiben sie, wenn auch die Glucke sich nicht mehr mit ihrer Führung und Betreuung abgibt, sich selbst überlassen. Sie müssen sehen, wie sie sich durchschlagen. Auf dem Hofe zwischen dem Altgeflügel rennen sie, vielfach beunruhigt und verfolgt, bald hierhin, bald dorthin. Besonderes Futter an einem für sie geschützten Platz bekommen sie nur in seltenen Fällen. Bei derartiger Unruhe entwickeln sie sich nur langsam und nicht gerade vorteilhaft.

Daher muß man die Kücken abseits vom Zucht- bzw. anderen Hofgeflügel auf einem nicht zu kleinen Raum großziehen, wo sie es sich gemütlich machen können. Hier bekommen sie alles vorgesetzt, was sie zu des Leibes Nahrung und Notdurft brauchen. So können sich auch der Züchter bzw. seine dafür in Betracht kommenden Familienangehörigen oft durch wenige Blicke überzeugen, ob alles in Ordnung ist. In beschaulicher Ruhe und bei bester Verpflegung wachsen nun die Kücken zu ganz anderen Tieren heran, als wenn sie sich beim Altgeflügel kümmerlich durchschlagen mußten. **H.**

Entenaufzucht bis in den Spätsommer.

Es ist eine altbekannte Tatsache, daß man im Frühjahr niemals genug Glucken bekommen kann, namentlich, wenn es lange kalt bleibt, im Laufe des Sommers dagegen oft mehr als gewünscht Hühner hat, die sehr zum Brüten neigen, namentlich bei schweren Sorten. Viele behelfen sich durch Kaltsetzen der brütlustigen Henne, aber das hat erstens die Folge, daß man dennoch mit dem Verlust von Eiern rechnen muß und zweitens wird das Tier häufig bald wieder brütig.

Viele Hühnerhalter scheuen sich merkwürdigerweise vor der Aufzucht von Enten und gerade die Entenmast ist eine ausgezeichnete Ergänzung zur Hühnerzucht in doppelter Hinsicht.

Es wurden auf meinem Geflügelhof stets alle Glucken von Mai, wenn eine Hühneraufzucht nicht mehr angängig ist, bis Anfang August auf Enteneier gesetzt. Enteneier werden bekanntlich erst nach 28 Tagen ausgebrütet, man muß also über gute Brüter verfügen. Aber auch da kann man keine Norm aufstellen, schwere Sorten sind manchmal auch schlechte Brüter, während z. B. einmal eine junge Leghornhenne versuchsweise zur Entenbrut benutzt wurde und sich ausgezeichnet bewährte.

Da Enteneier häufig schlecht befruchtet sind, muß man, um sich vor nutzloser Mühe zu bewahren, sich vergewissern, daß man die Eier aus einer guten Zucht kauft. Nach dem Schlüpfen der Kleinen läßt man sie mit ihrer Hühnermutter genau so gehen, wie man es mit den Kücken tut. Die Kost ist jedoch von vornherein auf Mast eingestellt. In den ersten acht Tagen gibt man zur Kräftigung klein gewiegte, gekochte Eier, außerdem gekochten Hirsebrei, der mit bestem Erfolg verfüttert wurde. Der Hirsebrei ist für die ersten drei bis vier Wochen die beste Kost, außerdem frisches Grün auf einem kleinen Weideplatz. Dann mengt man alles dazwischen, was in der Küche abfällt, gekochte Kartoffelschalen, Gemüse, Fleisch- und Fischabfälle, — Fisch jedoch nur, wegen des Wohlgeschmacks des Fleisches, bis zum 3. Monat — kurz alles, was übrig ist, denn die Enten sind Allesfresser. Dadurch ist ihre Aufzucht ja auch vorteilhaft. Außerdem bekommen sie sogenanntes Entenmastfutter, das unter das Futter gemengt wird. Das wirkt Wunder, man sieht die Tiere förmlich wachsen.

Die Enten müssen, wie jedes Geflügel, den nötigen Auslauf haben, außerdem eine Bade- eine Schwimmgelegenheit, es genügt ein kleiner Bottich, in die Erde so eingegraben, daß der Rand mit dem Erdboden abschließt. Tagsüber gießt man, namentlich bei großer Hitze, immer Wasser zu. Am Morgen nimmt man den Bottich zum Säubern heraus, füllt ihn frisch und schon ist der schönste Ententümpel fertig.

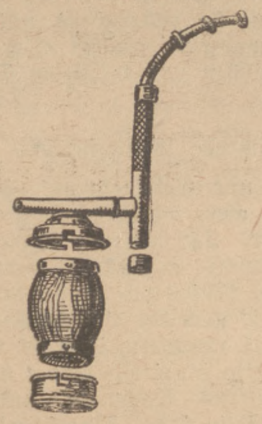
Wenn man im Mai die ersten Entlein schlüpfen ließ, kann man Mitte August mit dem Schlachten anfangen. So hat man bis Weihnachten dauernd entweder für sich eine Delikatesse oder eine vorzügliche Einnahmequelle, denn in der Zeit, wenn die Eiererzeugung zurückgeht, wird diese Lücke durch die Entenzucht wett gemacht.

Ewa Günther-Balcke.

Bienenzucht.

Praktisches Rauchgerät am Bienenstande.

Auf Grund jahrzehntelanger Erfahrung sei in erster Linie auf die Dathepfeife hingewiesen. Sie ist auch für Nichtraucher eingerichtet und kommt so den vielen Frauen, die heute Bienenzucht treiben, sehr zustatten. Sie ist leicht gebaut, kann mit der Zunge und den Zähnen bedient werden, so daß beide Arme zur Arbeit frei sind. In der Dathepfeife kann außer Tabak auch trockenes, morsches Holz ver-



wendet werden. Man nehme aber nur solche Pfeifen, die einen Holzmantel haben und ein Kugelventil besitzen. Dann sind ein Sichverbrennen und ein Zurückfluten des Rauches in den Mund ausgeschlossen. Allenfalls kann noch ein „Schmocker" angeschafft werden, der sehr lange vorhält. Das Füllmaterial wird durch ein Gebläse dauernd in Glut gehalten. Leider ist es beim Schmocker nicht gut möglich, den Rauch willkürlich dahin zu lenken, wo er am notwendigsten wäre, und das ist doch gerade sehr wichtig. **Weigert.**

Aus der Praxis.

Rote Nasen.

Eine bei kälterer Luft leicht rot werdende Nase behandelt man mit Einreibungen von Seifenspiritus. Die fettglänzende rote Haut der Nase wird jeden Tag mit einem feinen Schwämmchen und lauem Boraxwasser gewaschen.

Geräucherte Schinken und Fleisch vor Fliegen bzw. Maden zu schützen. Man reibe die Schinken mit flüssig gemachtem Hammel- oder Ochsentalg tüchtig ein und bewahre sie an einem kühlen, luftigen Ort auf. Das Fleisch reibe man im Frühjahr mit Estragon ein, so wird es von den Fliegen verschont bleiben.

Bohnenwasser als Fleckmittel. Man koche trockene, dürre, weiße Bohnen, ohne sie zu salzen, in Wasser. Ist die Brühe abgekühlt, so weicht man die beschädigten Stoffe oder nur die Flecken darin ein und reibt sie ohne Seife aus.

Fliegenflecken werden von Glasgegenständen mit verdünntem Salmiakgeist entfernt. Von Möbelstücken wäscht man die Flecken mit einem Schwamm- und lauwarmem Wasser ab.

Türklinken, Leitungshähne und Metallschilder braucht man nur selten zu putzen, wenn man sie des öfteren mit gewöhnlichem Zeitungspapier abreibt.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13
Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse: za ogłoszenia reklamy: Edmund Przygodzki.
Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.